Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.archive.org/details/consommonsdelacr00cana

PUBLICATION 523
CIRCULAIRE 111

PUBLIÉ EN MAI 1937
RÉIMPRESSION

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
DIVISION DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE ET DE LA RÉFRIGÉRATION

Consommons de la crème

AU point de vue commercial, la matière grasse est réellement l'élément le plus important du lait. Le lait se vend ou s'achète dans bien des cas suivant la quantité de matière grasse qu'il renferme; le lait riche en gras se vend plus cher que celui qui est pauvre en cet élément. La quantité de matière grasse est aussi très variable. Le pourcentage varie beaucoup suivant les conditions. Dans le lait frais, le gras est si finement émulsifié et si également réparti dans la masse du lait qu'on ne s'aperçoit pas de sa présence, mais lorsque le lait reste au repos, non dérangé pendant quelque temps, la majeure partie du gras monte à la surface et forme ce que l'on appelle la "crème". Cependant, cette méthode d'écrémage est loin d'être aussi parfaite que l'emploi de l'écrémeuse centrifuge ou petit séparateur, dont on se sert sur la plupart des fermes. Avec cette machine on enlève presque toute la matière grasse du lait, quoiqu'il soit impossible, même de cette façon, d'effectuer une séparation complète.

La crème n'est pas de la matière grasse pure, c'est plutôt cette partie du lait qui contient le plus de gras. Elle contient également un peu d'eau, de la protéine, de la matière minérale et des vitamines. Dans le commerce, la crème se vend généralement d'après le pourcentage de matière grasse qu'elle renferme. Les trois qualités que l'on trouve ordinairement sont la crème à café, la crème de table et la crème à fouetter.

LA CRÈME

Toujours estimée pour son goût délicieux, la crème a aussi une valeur alimentaire que de récentes recherches scientifiques ont mise au premier plan. Beaucoup de gens s'imaginent que la crème est la seule partie utile du lait. Il y en a beaucoup d'autres, par contre, qui ne se rendent pas compte de sa valeur nutritive spéciale et de la place qu'elle occupe dans le régime. On sait depuis quelque temps que certains aliments contiennent des "vitamines" et qu'ils sont indispensables à cause de cela. Trois de ces vitamines se dissolvent dans la graisse, elles se trouvent dans la matière grasse du lait. Ces vitamines ne sont pas détruites par la pasteurisation, elles supportent une plus grande somme de chaleur et beaucoup plus longtemps que celle qui est nécessaire pour la pasteurisation du lait ou de la crème. Les enfants dont la nourriture ne contient pas une quantité suffisante de vitamines ne peuvent grandir normalement ni bien se porter.

La crème a une valeur spéciale pour les enfants, les invalides et les convalescents, car elle contient du gras sous l'une des formes qui se digèrent le plus facilement. Elle peut être employée de différentes manières et elle est souvent prescrite par les docteurs lorsqu'un régime plus riche est à conseiller.

Publié par ordre de l'Hon. JAMES G. GARDINER, Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, Canada.

0.4
212
523
93
3
2)
1

On considère que la crème fouettée est une grande friandise; on peut s'en servir comme garniture. Elle rend plus savoureux, plus riches les fruits, les gelées et beaucoup d'autres desserts.

La crème se fouette plus ou moins bien suivant qu'elle est plus ou moins fraiche, plus ou moins chaude ou plus ou moins riche. La crème à fouetter doit contenir environ 30 pour 100 de gras de beurre. Elle est à son meilleur état de 12 à 24 heures après la séparation. Elle se fouette plus facilement lorsqu'elle est refroidie au-dessous de 40 degrés F. Si la crème est trop claire pour bien se fouetter on peut ajouter une petite quantité de crème sure, de blanc d'œuf, ou environ une demi-cuillerée à thé de jus de citron à une tasse de crème pour y remédier. Une batteuse à œufs Dover est la meilleure pour fouetter la crème. La crème devrait au moins doubler de volume lorsqu'elle est fouettée. On peut l'aromatiser avec de la vanille ou du sucre en poudre. La crème pasteurisée se fouette aussi bien que la crème non pasteurisée mais il faut avoir soin de ne pas continuer longtemps le fouettement, car les globules de matière grasse peuvent se rassembler et former du beurre.

La crème en grumeaux, la crème "ridée sur le lait chauffé" s'obtient en chauffant, sans remuer, des casseroles de lait sur lesquelles la crème a levé. On laisse ensuite le lait refroidir sans déranger la crème, que l'on peut alors enlever au moyen d'une cuiller dans un état épais grumeux. Elle a un aspect racorni et un goût d'amande délicieux. On l'appelle souvent crème Devonshire, car elle a longtemps été faite en Devonshire, Angleterre, quoique son renom ait dépassé depuis longtemps les frontières de ce district.

CRÈME D'IVOIRE

1 c. s. gélatine granulée
2 c. s. eau froide
¾ t. lait chauffé
¾ t. crème
2 c. s. sucre
Une pincée de sel
½ c. t. vanille

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et la dissoudre dans le lait chaud. Ajouter le sucre et le sel et lorsque le mélange est froid ajouter la crème et la vanille. Remuer de temps à autre jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, puis verser dans un moule froid et humide. Refroidir et servir.

BAGATELLE AUX ORANGES

1 c. s. gélatine granulée
¼ t. eau froide
¼ t. eau bouillante
½ t. sucre
½ t. jus d'orange
Pelure râpée d'une demi-orange
½ c. s. jus de citron
Fouetter 1 t. de crème

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire dissoudre dans l'eau bouillante, ajouter le sucre et remuer sur un feu lent jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter le jus d'orange, le jus de citron et la pelure râpée. Placer dans une casserole d'eau à la glace et remuer fréquemment jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaissir. Introduire la crème fouettée et verser dans des moules froids et humides. On pourra revêtir l'intérieur des moules de biscuits à la cuiller ou d'oublies.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

3 t. crème claire
1 t. lait riche
⅔ t. sucre
1 c. s. vanille

Faire dissoudre le sucre dans la crème, parfumer à la vanille puis verser dans une sorbetière qui a été ébouillantée et refroidie, entourer de glace et de sel dans la proportion d'une partie de sel pour six à huit parties de glace. Tournez sans arrêt jusqu'à ce que le mélange gèle.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00200333 5

CRÈME GLACÉE AUX BANANES

Faire passer trois bananes à travers un tamis. Ajouter une cuillerée à soupe de jus de citron et ajouter à de la crème à la glace à la vanille avant que celle-ci soit complètement gelée.

GÂTEAU À LA CRÈME

2 œufs
1 t. sucre
$\frac{2}{3}$ t. crème claire
$1\frac{2}{3}$ t. farine
$2\frac{1}{2}$ c. th. poudre à pâte
$\frac{1}{2}$ c. th. sel
Vanille
Epices, si on le désire

Casser les œufs dans un bol. Ajouter le sucre et la crème et battre quelques minutes. Tamiser ensemble les ingrédients secs et ajouter au premier mélange. Verser dans une casserole plate bien beurrée et faire cuire environ 30 minutes.

PETITS FOURS À LA CRÈME SURE (Cookies)

2 t. sucre
1 t. beurre
1 t. crème sure
$\frac{1}{2}$ c. th. soda
1 c. th. cannelle
$\frac{1}{2}$ c. th. muscade
$\frac{1}{4}$ c. th. clous de girofle
Farine

Tamiser les ingrédients secs avec une tasse de farine. Battre en crème le beurre et le sucre ensemble. Ajouter la crème et battre jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Ajouter au tamis les ingrédients secs et ajouter assez de farine pour obtenir une pâte assez ferme pour être roulée sur une planche. Couper avec un couteau à biscuit et faire cuire à four chaud.

GÂTEAUX DE CRÈME SURE

1 t. crème sure
$\frac{1}{2}$ c. th. soda
1 t. sucre
2 œufs
$1\frac{1}{2}$ t. farine
Sel
2 c. th. poudre à pâte
Vanille et épices si on le désire

Ajouter le soda à la crème, puis ajouter le sucre et les œufs battus. Tamiser ensemble les ingrédients secs et ajouter au premier mélange. Faire cuire à four chaud dans des moules beurrés.

GALETTES (Scones) DE CRÈME SURE

2 t. farine
$\frac{1}{2}$ c. th. soda
$\frac{1}{2}$ t. crème sure (environ)
2 c. s. sucre
2 c. s. beurre
$\frac{1}{2}$ c. th. sel

Tamiser ensemble la farine, le soda, le sel et le sucre. Y incorporer le beurre également en frottant. Ajouter la crème sure en remuant. Rouler sur une planche enfarinée pour faire une pâte d'environ $\frac{3}{4}$ de pouce d'épaisseur. Couper et saupoudrer de sucre et faire cuire à four chaud pendant environ 15 minutes. On peut ajouter un œuf à cette recette si on le désire ou une demi-tasse de raisins finement hachés.

SAUCE À SALADE À CRÈME SURE

Battre une tasse de crème sure jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Ajouter du jus de citron ou d'ananas pour aromatiser; cette sauce est délicieuse, servie avec une salade de fruits. Elle peut aussi être servie avec des salades de légumes verts.

Abréviations: c. s., cuiller à soupe; c. th., cuiller à thé; t., tasse.

Ottawa: J.-O. Patenaude, O.S.I., Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1937.